

### **TERCER CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL GUADIANA.**

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la tercera semana de agosto el tercer control de maduración de la vendimia 2020, en las subzonas de Tierra de Barros y Ribera Baja.

Las temperaturas suaves que se siguen registrando, con noches frescas, ha provocado una ralentización de la maduración, con una lenta acumulación de azúcares en la pulpa y una pausada acumulación de sustancias responsables del color en los hollejos. Las pepitas, en general presentan una adecuada evolución de su madurez.

La variedad Tempranillo presenta poco aumento o estancamiento de la acumulación de azúcares, baja acidez total y elevados valores de pH. En cambio, hay una adecuada evolución de los parámetros responsables del color (madurez fenólica) en la mayoría de los viñedos. En algunos viñedos el acusado estrés hídrico y la gran pérdida de hojas, está dificultando el final de la maduración. La cata muestra uvas con afrutado poco intenso y con poca gustosidad, hollejos cada vez más blandos a la masticación y menos astringentes, y pepitas cada vez con mayor madurez.

La variedad Graciano presenta buena acumulación de azúcares, excelentes valores de acidez total y de pH. Muy buena madurez fenólica con gran acumulación de color. La cata presenta uva aún sin madurar.

La variedad Monastrell presenta lenta acumulación de azúcares, bajos niveles de acidez total y elevado pH. Buena evolución de la madurez fenólica. La cata presenta poca evolución gustativa de la uva debido al fuerte estrés hídrico y a la acusada pérdida de hojas.

La variedad Mazuelo muestra una lenta acumulación de azúcares, excelentes valores de acidez total y de pH. Buena evolución de la madurez fenólica. En la cata muestra una lenta evolución, debido al estrés hídrico que está dificultando el final de la maduración.

Las uvas blancas presentan un estancamiento de la maduración, con poca o nula acumulación de azúcares, escasos aromas afrutados, poca gustosidad y hollejos aún con cierta dureza a la masticación.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo “testigo” permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	142,8	12,68	5,7	3,52	1,0	1970	49,6	137	5,934
10-8-2020	150,0	13,48	4,3	3,73	0,8	1810	43,2	136	4,821			
17-8-2020	VENDIMIADO											
CATA DE UVAS												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Coloración heterogénea de las bayas, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro o ligeramente afrutado, y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 180 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	159,3	12,25	5,1	3,90	1,7	2220	42,0	343	5,910
12-8-2020	154,3	12,14	3,9	4,04	1,5	3030	43,3	348	6,325			
19-8-2020	158,9	12,19	4,2	3,97	1,5	2980	46,9	399	7,922			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 300 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	155,6	9,11	5,7	3,39	0,9	1700			
11-8-2020	154,2	10,87	4,2	3,58	0,6	1320						
18-8-2020	141,6	10,87	4,2	3,56	0,3	1490						
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color amarillo pajizo hasta amarillo ámbar uniforme, fácil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, dulce y con afrutado poco intenso. Hollejo bastante consistente y con aroma desde neutro hasta ligeramente afrutado. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 392 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Tierra de Barros	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>					<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>						
										(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro			
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
				MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	141,3	10,59	5,0	3,92	2,1	2180	29,0	226	3,570
12-8-2020	131,2	10,99	3,8	4,06	1,9	3160	40,2	313	5,541			
19-8-2020	134,8	10,92	3,8	4,03	1,8	2940	42,2	372	6,989			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy poco ácida, poco dulce, afrutado poco intenso y poca gustosidad. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 242 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	145,2	12,30	4,6	3,79	1,5	2790	64,3	288	8,358
11-8-2020	155,1	12,57	3,8	3,92	1,4	2780	51,5	323	6,167			
18-8-2020	149,9	12,85	3,9	3,92	1,2	2750	55,0	555	8,699			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						4-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo, pincel coloreado e inicio de la difusión del color en la pulpa. Pulpa muy poco ácida, muy dulce y con afrutado intenso. Hollejo con buena fragilidad, aroma neutro y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 282 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y seco VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y seco ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	172,6	12,14	5,0	3,94	1,8	2220	44,0	285	5,000
12-8-2020	156,1	12,68	3,6	4,05	1,6	2820	49,5	351	6,558			
19-8-2020	161,1	11,65	4,8	3,71	1,7	2240	67,5	292	6,882			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Cierta desigualdad en la maduración debida al estrés hídrico. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa muy poco ácida, dulce y con afrutado poco intenso. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro. Peso racimos = 368 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego



VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			4-8-2020	151,0	12,52	4,5	3,94	1,8	2920	72,4	317	8,346
11-8-2020	153,6	12,57	3,7	4,24	1,6	2900	55,2	349	6,889			
18-8-2020	142,7	12,85	3,5	4,11	1,6	2970	56,6	367	8,449			
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	4-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa muy poco ácida, muy dulce y con aroma desde afrutado hasta afrutado intenso y notas de confitura. Hollejo desde buena fragilidad hasta trituración muy fácil, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones sin trazas de verde, crujientes y con aroma neutro o tostado. Peso racimos = 263 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta maduro. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde aún sin madurar hasta maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	126,7	10,43	5,4	3,87	1,6	1940	46,0	354	12,210
11-8-2020	120,2	11,10	3,7	3,98	1,5	2300	51,6	387	9,618			
18-8-2020	115,3	11,54	3,5	3,99	1,6	2750	53,7	288	14,932			
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	11-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	18-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, muy fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa muy poco ácida, muy dulce y con afrutado intenso. Hollejo de trituración muy fácil, con afrutado intenso y sin astringencia. Pepitas de color marrón oscuro, desde crujientes y fácil rotura hasta muy crujientes y frágiles. Peso racimos = 152 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Maduro.</p>												

Subzona:  
Tierra de  
Barros

19-ER

Alange - Palacio  
Quemado

Garnacha  
Tintorera

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			18-8-2020		11,1	6,0	3,50	1,8	1810	84,3	382	9,139
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color desde rojo oscuro hasta negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel poco coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos =145 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
			5-8-2020	144,6	8,00	7,7	3,31	1,6	1580							
12-8-2020	156,5	9,04	4,5	3,49	1,2	1530										
19-8-2020	171,38	9,78	4,2	3,57	0,96	1840										
<b>CATA DE UVAS</b>																
Subzona: Tierra de Barros	25-ER	Almendralejo - Dehesa de Arriba	Parellada	CRITERIOS DE MADUREZ		FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ									
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro						
				Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2020											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2020											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya	19-8-2020											
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas desde color amarillo pajizo hasta amarillo ámbar y difícil separación del pedicelo. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente y ligeramente herbáceo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 243 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	111,9	12,19	7,7	3,11	2,2	1350	42,9	182	8,755
10-8-2020	107,02	14,19	6,0	3,44	1,4	1460	55,4	406	13,100			
17-8-2020	60,0	14,60	6,5	3,53	1,2	2010	60,0	631	20,330			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Subzona: Tierra de Barros	15-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano	Madurez visual y táctil de la baya	3-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	10-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2020							
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
				Madurez visual y táctil de la baya								
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa								
				Madurez aromática del hollejo								
				Madurez de las pepitas								
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Algunas bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel de color tinto. Pulpa poco ácida, dulce y desde afrutada hasta notas de confitura de las bayas arrugadas. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y con aroma neutro. Peso racimos = 195 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde aún sin madurar hasta madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	115,1	10,49	5,0	3,70	1,3	1660	50,0	268	5,500
11-8-2020	104,5	10,59	4,2	3,79	1,1	2110	59,2	290	5,469			
18-8-2020	108,8	11,04	3,5	3,80	1,1	2280	55,9	379	7,962			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						5-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						11-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						18-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel desde coloreado hasta tinto. Pulpa poco ácida, dulce y con aroma afrutado medio. Hollejo con buena fragilidad, con aroma ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas marrones con trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 257 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	156,2	11,26	4,2	3,79	2,1	2330	31,4	180	4,165
10-8-2020	161,0	11,60	4,1	3,93	1,7	2360	38,3	260	5,102			
17-8-2020	162,6	11,92	3,6	3,94	1,5	2170	35,7	343	7,018			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						17-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, dulce y con afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, con aroma neutro o ligeramente afrutado y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 350 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			6-8-2020	96,2	10,59	6,5	3,58	2,8	1740	47,0	162	3,460
12-8-2020	99,4	11,37	4,5	3,78	2,0	1950	73,1	181	4,377			
19-8-2020	103,2	12,52	3,6	3,99	1,6	2860	54,4	395	8,312			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						6-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						12-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						19-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Poca evolución de la maduración debido al estrés hídrico. Bayas desde color rojo oscuro hasta negro azulado, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, poco dulce y con aroma neutro. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y astringente. Pepitas marrones con estrías verdes, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 163 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

Subzona:  
Tierra de  
Barros

63/18-ES

Ribera del Fresno -  
Bujalto

Monastrell

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego



VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			5-8-2020	146,3	11,20	8,6	3,20	1,8	1580	32,0	231	7,080
12-8-2020	135,0	11,87	6,3	3,28	1,1	1250	41,4	249	8,215			
17-8-2020	129,4	12,09	6,7	3,32	0,9	1620	43,4	380	12,714			
<b>CATA DE UVAS</b>												
CRITERIOS DE MADUREZ	FECHA DE MUESTREO	NIVELES DE MADUREZ										
		(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro							
Madurez visual y táctil de la baya	5-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	12-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya	17-8-2020											
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bastantes bayas arrugadas. Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa ácida, dulce y con aroma desde neutro hasta afrutado poco intenso. Hollejo con buena fragilidad, ligeramente herbáceo y poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, de fácil rotura y con aroma neutro. Peso racimos = 210 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	129,7	10,38	5,0	3,44	1,0	1480			
10-8-2020	125,6	12,09	3,9	3,71	0,6	1410						
17-8-2020	<b>VENDIMIADO</b>											
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de coloración heterogénea desde amarillo - verdoso hasta amarillo ámbar uniforme, difícil separación del pedicelo. Pulpa desde ácida hasta poco ácida, poco dulce, con aroma neutro y sabor amargo. Hollejo bastante consistente, ligeramente herbáceo y con sabor amargo. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, duras y ligeramente amargas. Peso racimos = 262 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
			3-8-2020	189,8	11,60	4,6	3,81	2,4	2320	37,5	188	4,551
10-8-2020	191,2	12,47	4,3	3,97	2,1	2500	50,8	363	7,649			
17-8-2020	193,6	12,79	3,7	4,02	2,0	2530	50,8	459	9,927			
<b>CATA DE UVAS</b>												
<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
							(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
Madurez visual y táctil de la baya						3-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya						10-8-2020						
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
Madurez visual y táctil de la baya												
Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
Madurez aromática del hollejo												
Madurez de las pepitas												
<p><b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b> Bayas de color negro azulado uniforme, fácil separación del pedicelo y pincel coloreado. Pulpa poco ácida, poco dulce y con aroma neutro y cierto amargor. Hollejo desde bastante consistente hasta con buena fragilidad, con aroma desde ligeramente herbáceo hasta neutro y desde astringente hasta poco astringente. Pepitas desde marrones con estrías verdes hasta marrones sin trazas de verde, crujientes, de fácil rotura y con gusto desde ligeramente amargo hasta neutro. Peso racimos = 420 g.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Matanegra	5-ER	Calzadilla – Los Parrales	Macabeo															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>														
				MADUREZ DE LA PULPA:														
MADUREZ DEL HOLLEJO:																		

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Matanegra	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>					<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>						
										(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro			
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Matanegra	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
											(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Matanegra	21-ES	Usagre – El Coto	Tempranillo															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>														
				MADUREZ DE LA PULPA:														
MADUREZ DEL HOLLEJO:																		

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Matanegra	84/19-VS	Usagre - Calzadilla	Garnacha Común													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>					
											(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro		
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>  MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego



VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE						
Subzona: Cañamero	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon															
				<b>CATA DE UVAS</b>														
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>	<b>NIVELES DE MADUREZ</b>							
											(1) Muy poco maduro		(2) Poco maduro		(3) Aún sin madurar		(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				Madurez visual y táctil de la baya														
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa														
				Madurez aromática del hollejo														
				Madurez de las pepitas														
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>														
				MADUREZ DE LA PULPA:														
MADUREZ DEL HOLLEJO:																		

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Cañamero	14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>		<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE				
Subzona: Cañamero	109/19-ER	Cañamero - Coronito	Garnacha Común													
				<b>CATA DE UVAS</b>												
				<b>CRITERIOS DE MADUREZ</b>						<b>FECHA DE MUESTREO</b>		<b>NIVELES DE MADUREZ</b>				
												(1) Muy poco maduro	(2) Poco maduro	(3) Aún sin madurar	(4) Maduro	
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				Madurez visual y táctil de la baya												
				Madurez tecnológica y aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de las pepitas												
				<b>Conclusión y observaciones (corresponden a la última cata):</b>												
				MADUREZ DE LA PULPA:												
MADUREZ DEL HOLLEJO:																

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego